Fonds Brun Lié CHEF®
Boîte de 600 g pour 15 à 30 L

CODE EAN

3033710035717

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun Lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une recette viandée, au goût intense et caractéristique de boeuf braisé.
Une excellente performance en recette pour apporter caractère et puissance à vos sauces brunes.

INGRÉDIENTS

Sel, farine de **blé**, arômes (**blé**, **lait**, **céleri**), huile de palme, amidon modifié, fécule de pomme de terre, épaississant (gomme guar), colorant (E150c), oignon, sucre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf, extraits de poivre, d'ail et de thym ; acidifiant (acide citrique).

Peut contenir des traces d'**œuf**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**, **lait**, **céleri**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : Peut contenir des traces d'**œuf**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
40 g	1 Litre	1 Litre	20 g	1 Litre	1 Litre
La boîte	15 Litres	15 Litres	La boîte	30 Litres	30 Litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes, mouillement d'estouffades, ragoûts et viandes braisées. Utilisé en déglaçage, sa liaison permettra la réalisation de sauces "minute" pour accompagner des pièces de viande sautées.

Fonds Brun Lié CHEF®
Boîte de 600 g pour 15 à 30 L

CODE EAN

3033710035717

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g
Valeur énergétique	1459 kJ 348 kcal	584 kJ 139 kcal
Matières grasses	14,0 g	5,6 g
- dont acides gras saturés	8,4 g	3,4 g
Glucides	39,2 g	15,7 g
- dont sucres	4,2 g	1,7 g
Fibres alimentaires	10,0 g	4,0 g
Protéines	13,5 g	5,4 g
Sel	22,6 g	9,0 g

Bénéfice nutritionnel

- À faible teneur en matières grasses

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Fonds brun lié CHEF® : pour réaliser des recettes légères et riches en saveur. Des notes intenses de bœuf braisé, un produit performant en recette pour apporter caractère et puissance à vos sauces brunes au quotidien.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Lors du transport et du stockage, la hauteur du produit peut varier à l'intérieur de la boîte sans aucune incidence sur le poids et le rendement garantis par l'étiquetage.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710035717	0,6 kg	0,7 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268733	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: oui	Palette	3033711094867	201,6 kg	268 kg	1200 x 800 x 1214

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.172.007.a	12066189	2103909080	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons